Пила для мяса Sirman SO 1650 F3 220B

Основные характеристики

 Тип
 настольная

 Максимальная высота реза
 250 мм

 Длина полотна
 1650 мм

 Размер рабочей поверхности
 430х475 мм

Материал корпуса анодированный алюминий

Напряжение 220 B 0.735 кВт Мошность Ширина 530 мм Глубина 600 мм Высота 915 мм 36 кг Вес (без упаковки) Вес (с упаковкой) 50 кг Страна-производитель Италия

Описание

Пила для мяса Sirman SO 1650 F3 предназначена для разделки мяса, птицы и рыбы на куски нужного размера на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена асинхронным двигателем с вентиляцией на 4 полюса и герметичным маслоотражателем.

В комплект поставки вхлдят стол, толкающее и порционное устройства из нержавеющей стали марки AISI 304.

Особенности:

Команды управления с микровыключателем на дверце, блок управления с дублированием и тормоз

Максимальная простота и точность в горизонтальной и вертикальной регулировке верхнего шкива Максимальное прилегание резака к шкиву за счет полукруглой формы шкива и идеальной регулировки Корпус из анодированного алюминия

Закаленные резаки от 16 мм для резки костей, замороженного и свежего мяса

Герметичные подшипники на верхнем шкиве

Легко разбирается для чистки

Дополнительные характеристики:

Шкив: 210 мм

Габариты в упаковке: 750х580х1230 мм